



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAHSUR MAKARNASI

3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
Tereyağı

Hamur malzemesiyle sert bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. 2 parçaya ayrılır. Unlu zeminde oklava yardımıyla olabildiğince büyük açılır. Sonra açılan hamur keskin bir bıçakla yarım kibrit kutusu kadar kesilir. Küçük kareler ortadan büzdürülerek fiyonk şekli verilir. 2 saat kadar biraz kuruması için bekletilir. Bir tenceye biraz su ve az tuz konur, ateşe oturtulur. Kaynayınca makarnalar atılır. 5-6 dakika haşlanır. Suyu süzülür, soğuk sudan geçirilir. Servis tabağına konur. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir.
